

教職員情報

連載第5回

京大植物園観察会

■第42回 京大植物園観察会

日時:9月21日(木)12:05~12:55(許可申請中)

『森で語ろう-PartII』 植物園前に集合してください。

第39回観察会レポート 2006年6月15日(木) 12:05~55 雨

テーマ「植物園のきのこたち」 ガイド:小寺 祐三(きのこアドバイザー、関西菌類談話会会員)



あいにくの雨天となりましたが観察会の時間帯だけはほとんど雨も降らず、大勢の参加者の方で賑わいました。しかし長い間雨が降らず、乾燥気味の地上にはきのこが少なくて残念でしたがこれも自然現象ゆえに仕方がありません。

1. おそらく今日の雨で地中には十分な水分が浸透し、気温もさらに上昇が見込めるので 来週にはキヌガサタケもレースのドレスを地上まで纏い、きのこの女王と呼ばれるにふさわしい姿で登場してくれそうです。

▲うら枯れ木にはえたきのこ

2. フウの実から発生しているヒゲのような細長いきのこが見つかりました。このきのこは *Xylaria liquidambar* という学名がつけられていますが、和名はまだついていない子 嚢菌類です。通常子嚢菌は子嚢という透明の細長い袋の中に8個の子嚢胞子を作りますが、トリフなどの子嚢菌は球形の子嚢の中に2~7個の子嚢胞子を作ります。顕微鏡観察で×100~400で観察すると、とても面白い世界が展開します。コキララタケが発生していましたが、このきのこは担子菌類です。担子器という器官の先端に4本の突起があり、その突起の先端に担子胞子を生じます。

3. 乾燥が続き、菌類の発生が極端に少なくなるとサルノコシカケ類などの硬いきのこが目立ちます。今日も硬質菌が目立ちましたが、梅雨が明ける頃にはテングタケの仲間などが多発するだろうと予想しています。



オオホウライタケ▲

4. 参加者の方から、コキララタケは「食べられますか?」という質問がありました。食べられる のですが、よほど若い菌でないとすぐに老熟し、液化が始まりますのでタイミングが微妙です。どんな食用菌でも老熟に向かっているきのこは危険です。またヒトヨタケ科にはアルコールと一緒に食べると中毒するものがあるため、十分な警戒が必要です。2年前の秋に、これまで優秀な食用菌であった「スギヒラタケ」を食べて、十数名が落命されたことはまだ記憶に新しい悲惨な中毒事故です。野生のきのこを食べることには常に危険が同居しているのです。このスギヒラタケによる事故原因の解明については現在も調査が継続されています。

この日観察できた菌類

キヌガサタケの幼蕾(まだ子実体となっていない状態)、オオホウライタケ、スエヒロタケ、シロハカワラタケ、フウの実に生じるクロサイワイタケ科の1種、多孔菌科の1種、コキララタケ、ハチノスタケ。

(注)文中の「キヌガサタケ」は、レースが伸張してみると、すべてが「マクキヌガサタケ」でした。幼蕾の時点では全く同定は不可能ですのでご了承ください。

ガイド:小寺 祐三(きのこアドバイザー、関西菌類談話会会員)

☆植物フェノロジーリスト

開花:テイカカズラ、ヤマアジサイ、ガクアジサイ、ズイナ(ヨメナノキ)、ウツギ、ボダイジュ、ナンテン(以上、木本)。ヤマコンニャク、ドクダミ、オオハンゲ、ノカンゾウ、コヒルガオ、ショウブ(サトイモ科)、キヨスミギボウシ、ヒメコウホネ、ハアザミ、ヒツジグサ、シロツメクサ、メノマンネングサ、ニワゼキショウ(以上、草本)。

結実:ナツミカン、ロウアガキ。

フェノロジー・レポート:大石高典(京都大学理学研究科生物科学専攻動物学系)

京大植物園を考える会 <http://members.at.infoseek.co.jp/bgarden/>
京大植物園のブログができましたので覗いてみてください。

京大植物園TODAY (<http://blog.goo.ne.jp/bgfclub/>)

「ひとつまえにもどる」

Copyright (C) SCOOP. NET Kyoto-Univ CO-OP. All Rights Reserved..